Elvea, festa all'italiana

Quiche di spinaci e formaggio di capra

ingredienten voor 4 Persone

1 foglio	pasta sfoglia
1 scatolette di	ELVEA Pomo e Legumi
600 g di	diepvries spinazie
5	uova
200 ml di	panna
	formaggio grattugiato
2 spicchi di	aglio
1 cucchiai da tavola di	olio d'oliva
	nootmuskaat
	pepe
	formaggio di capra
	sale

Preparazione

Preparazione

1. Friggere gli spicchi d'aglio in una padella con un po' d'olio d'oliva
2. Aggiungere gli spinaci e cuocere per 4-5 minuti
3. Aggiungere 200ml di panna e il formaggio di capra (o solo la panna)
4. Condire con sale, pepe e noce moscata a piacere. Spegnere il fuoco e mettere da parte
5. Mettere la pasta frolla o la pasta sfoglia in una tortiera
6. Bucare la pasta con una forchetta e spalmare la pasta di pomodoro sul fondo della crostata
7. Mescolare le uova con gli spinaci e versare il composto nella teglia
8. Aggiungere la mozzarella grattugiata sopra
9. Cuocere per 30-40 minuti in un forno preriscaldato a 180 gradi (dipende dal vostro forno)
10. Buon appetito!

Recept info: Simply Morane